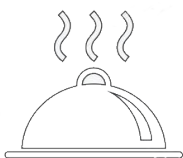


Сливочный крем-суп из шампиньонов с гренками



0 ч 40 мин



4 порции



7 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	211 Ккал
Белки:	4.3 грамм
Жиры:	16.0 грамм
Углеводы:	13.7 грамм

Ингредиенты

Категории: [Супы](#), [Крем-суп](#)

Ингредиент	Кол-во
Соль	по вкусу
Сливочное масло	50 г
Картофель	2 штуки
Шампиньоны	200 г
Сливки 20%-ные	100 мл
Перец черный молотый	по вкусу
Лук	1 штука

Инструкция

1. В кастрюле растопить сливочное масло и обжарить мелко нарезанный лук и грибы на небольшом огне в течение трех минут.
2. Добавить картофель, влить 400 мл кипятка, посолить и поперчить по вкусу.
3. Варить до готовности картошки. Влить сливки и измельчить все блендером. Подавать с гренками.